

Huong Que

Bergmannstraße 36, 10961 Berlin
+49 30 6949869

KOMPLETTE SPEISEKARTE

BUSINESS LUNCH

M1 ... pho salad	9,90 €
Reisbandnudeln mit gebratenem Tofu, knackigem Salat, Karotten, Sprossen, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Knoblauch-Chili-Dressing	
M2 ... spicy bowl	9,90 €
Tofu und Seitan würzig scharf gebraten mit Zitronengras, Knoblauch, Zwiebeln und Chili auf Salat und Reis oder Reisnudeln, dazu Erdnüsse und leicht scharfe, süßsaure Soße	
M3 ... curry bowl	10,90 €
Hühnerfleisch oder gebratene Tofuwürfel mit Karotten, Kürbis, Zucchini, und Süßkartoffeln...in leicht scharfer Curry- Kokosmilch-Soße auf Jasminreis oder Reisnudeln	
M4 ... beef salad bowl	12,50 €
Zartes Rindfleisch gebraten mit Knoblauch, Cherrytomaten und Lauchzwiebeln auf Salatbett und Jasminreis	
M5 ... rice pot	12,90 €
Im heißen Reistopf serviert: Rindfleisch oder Tofu würzig gebraten mit Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln, dazu Salat, Kimchi und Sprossen	
M6 ... buddha bowl	12,50 €
Bunter rot-schwarzer Reis, dazu dazu gegrillter Tofu mit Sojasoße-Reduktion, knaciger Blattsalat mit reifem Mango und Avocado	
M7 ... pho AUF WUNSCH VEGAN	11,90 €
Feine Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Sprossen oder vegan mit Tofu und Gemüse, verfeinert mit Lauch und Koriander	

... TAPAS ...

... edamame	4,90 €
Japanische Sojabohnen, gedämpft und gesalzen	
... vegi gyoza	4,90 €
4 angebratene japanische Gemüsemaultasche, verfeinert mit Tamarinde-Soja-Reduktion und Sesam	
... lalot roll	4,90 €
Gegrillte Betelblattrolle mit würzigen Seitlingen, Soja, Tofu, roten Zwiebeln, verfeinert mit Tamarinde-Soja-Reduktion	
... yakitori	4,90 €
2 würzig marinierte, vegane „Schweinebauchspieße“ mit Teriyaki-Sauce und geröstetem Sesam auf Salat	
... tempura balls	4,90 €
Knusprige Bällchen aus Gartengemüse und Kräutern im Tempura-Mantel, serviert mit Salat und Süß-Sauer-Soße	
... summer roll	4,90 €
2 frische Rollen gefüllt mit Tofu, Avocado, Sesam, Salat, Reisnudeln, frischen Kräutern, auswahlweise mit Limetten-Sojasoße oder Erdnusssoße	
... little dragons	4,90 €
Zarter Tofu im knusprigen, grünen Klebreismantel, serviert mit cremiger Erdnusssoße	
... vegi spring roll	5,50 €
2 knusprige, hausgemachte Frühlings-rollen gefüllt mit Tofu, Soja, Mungbohnen, Duftpilz, Morcheln auf Blattsalat mit Chili-Soja-Dressing	
... siu mai	4,90 €
5 gedämpfte Dumplings gefüllt mit Schweinefleisch, roten Zwiebeln und Duftpilz	
... ha cao	4,90 €
4 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen und Zwiebeln, serviert mit Sojasoße	
... pork gyoza	4,90 €
4 angebratene japanische Maultaschen mit Schweinefüllung, verfeinert mit Tamarinde-Soja-Reduktion, gerösteten Zwiebeln und Sesam	
... fresh roll	5,50 €
2 frische Rollen mit Garnelen oder Hühnerfleisch, Salat, Reisnudeln, frischen Kräutern, serviert mit Limetten-Fischsoße-Vinaigrette	
... golden roll	5,50 €
2 knusprige, hausgemachte Rollen mit gehackten Garnelen und Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Duftpilz und Gemüse, serviert mit Salat und Limetten-Fischsoße-Vinaigrette	
... chicken wings	5,50 €
Mariniert frittierte Hähnchenflügel mit Zimt-Honigsauce	
... bbq prawn	7,90 €
2 marinierte gegrillte Riesengarnele auf Wildkräutersalat mit Teriyaki-Soße und Daikonkresse	
... bbq calamari	7,90 €

| ... SALADS ...

... avocado salad 6,90 €

Frische Avocado mit Cherrytomaten auf Wildkräutersalat, übergossen mit Sesamsauce

... glass noodle salad 6,90 €

Glasnudeln mit Tofu, Weiß- und Rotkohl, Karotten, Sprossen, frischen Kräutern und veganer Chili- Limetten-“Fischsoße“, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

... papaya salad AUF WUNSCH VEGAN 7,50 €

Scharf-saurer Salat mit Julienne aus junger Papaya und Karotten, dazu Cherrytomaten, Knoblauch, Chili, frische Kräuter und Limetten-Fischsoße (vegan nach Wunsch) verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

... mango salad 6,90 €

Knackige Mangostreifen mit Tofu, Gurke, Karotten, Sprossen, frischen Kräutern und veganer Chili- Limetten-“Fischsoße“

| ... SMALL SOUPS ...

... coconut milk soup 5,90 €

Leicht scharfe Kokosmilchsuppe mit Tofu und Champignons

... dumpling soup 5,90 €

Wantantaschen gefüllt mit Tofu, Soja, Mungbohnen und Shiitake in herzhafter Gemüsebrühe mit Pak Choi, Röstzwiebeln und Sesamöl

... tom kha gai 5,90 €

Leicht scharfe, süß-saure Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Champignons und Koriander

... tom yam gung 5,90 €

Gehackte Garnelen, Tomaten und Champignons in würzig scharf-saurer Brühe, verfeinert mit Koriander

| ... NOODLE SOUPS ...

- ... pho chay** **11,90 €**
Reisbandnudeln in feiner Gemüsebrühe mit Tofu, Sojafleisch, Duftpilz und Gemüse, verfeinert mit Lauch und Koriander
-
- ... mi wantan chay** **12,90 €**
Leckere Teigtaschen mit veganer Füllung, Weizennudeln, Tofublättern, Pak Choi, Duftpilz in feiner Gemüsebrühe, verfeinert mit Knoblauchschnitt, Stachelkoriander, gerösteten Zwiebeln und Sesamöl
-
- ... banh canh** **12,90 €**
Frische Udonnudeln mit Tofu, Pak Choi, Broccoli, Champignons in leckerer, leicht scharfer milder Gemüsebrühe, abgeschmeckt mit Erdnußcreme und Kokosmilch
-
- ... vegan miso ramen** **VEGAN** **12,50 €**
Frische Ramennudeln in Gemüsebrühe mit Sojamilch auf Miso-Sesam-Basis. Topping: gebratener Tofu, gehackter Soja, Bambus, Mais, Pak Choi, und Sprossen
-
- ... vegan shoyu ramen** **VEGAN** **12,50 €**
Frische Ramennudeln in Shiitake-Dashi-Gemüsebrühe auf Soja-Basis mit veganem Schweinebauch“, gebratenem Tofu, Bambus, Pak Choi, Shiitake, Sojasprossen und Lauch
-
- ... miso ramen** **13,90 €**
Frische Ramennudeln in Hühner-Schweinebrühe auf Miso-Basis, Topping: Pak Choi, Mais, Sprossen, Bambus, Lauch, Schweine-Chashu und halbes Ei
-
- ... spicy tan tan ramen** **13,90 €**
Frische Ramennudeln in scharfer Hühner-Schweinebrühe auf Miso-Sesam Basis. Topping: Pak Choi, Mais, Sprossen, Bambus, Lauch, gehacktes Hühnerfleisch und halbes Ei
-
- ... shoyu ramen** **13,90 €**
Frische Ramennudeln in Hühner-Schweinebrühe auf Soja-Basis. Topping: Pak Choi, Morcheln, Sprossen, Bambus, Lauch, Schweine-Chashu und halbes Ei
-
- ... pho bo xao lan** **14,90 €**
Angebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Reisbandnudeln, Sprossen, in aromatischer 5-Gewürz-Rinderbrühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln und frischen Kräutern
-
- ... pho bo tai nam** **16,90 €**
Reisbandnudeln mit blanchierten zarten Rindscheiben und gekochter Rinderbrust, Sprossen in traditionell aromatischer 5-Gewürz-Rinderbrühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln und frischen Kräutern
-

... NOODLE VARIATIONS ...

... bun nem dau	12,90 €
Knusprige hausgemachte vegane Frühlingsrollen und gebratener Tofu auf Reismudeln mit Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Udonnudeln in Soja- Vinaigrette	
... udon wok	12,90 €
Goldene Tofuwürfel im Wok geschwenkt mit Udonnudeln, Pak Choi, Broccoli, Champignons, Sellerie, Cherrytomaten, Knoblauch und Udonnudeln in Soja- Vinaigrette	
... pad thai	12,90 €
Gebratene Reisbandnudeln, Tofu und Seitan, Gemüse, Sprossen und Lauch, abgeschmeckt mit leicht scharfer Tamarindensoße, und Udonnudeln in Soja- Vinaigrette	
... vegi nam bo	13,50 €
Tofu und Sojafleisch würzig scharf gebraten mit Zwiebeln, Zitronengras, Knoblauch und Chili auf Reismudeln und Salat, dazu frisches Rindfleisch mit Kürbis, Karotten, Kartoffeln und Bohnen... in cremiger roter Curry-Kokosmilchsoße	
... vegi udon curry	13,50 €
Tofu mit Udonnudeln, Kürbis, Karotten, Kartoffeln und Bohnen... in cremiger roter Curry-Kokosmilchsoße	
... szechuan noodle	13,50 €
Würzig gebratener, haschiert Tofu und Soja auf blanchierten, frischen Weizennudeln mit Pak Choi, Sprossen in roter, würzig scharfer cremiger Soße aus Chili, Szechuanpfeffer, 5- Gewürzmischung, Knoblauch und Ingwer, abgeschmeckt mit Sesamöl und Erdnussbutter, verfeinert mit gerösteten Sojabohnen und Sesam (scharf)	
... chicken udon	14,50 €
Zartes Hühnerfleisch mit Kürbis, Karotten, Kartoffeln und Bohnen... in cremiger roter Curry-Kokosmilchsoße auf Udonnudeln	
... beef noodle salad	14,50 €
Rice ribbon noodle salad with stir-fried beef, fresh herbals, colorful crunchy salad, flavoured with garlic chili fish sauce and Udonnudeln in Soja- Vinaigrette	
... bun bo nam bo	15,90 €
Zartes Rindfleisch würzig scharf gebraten mit Knoblauch, Zitronengras, Chili, Schalotten auf Reismudeln und Salat, verfeinert mit Udonnudeln in Soja- Vinaigrette	
... dan dan noodles	14,50 €
Würzig gebratenes, haschiertes Schweinefleisch auf blanchierten, frischen Weizennudeln mit Pak Choi, Sprossen in würzig scharfer Soße aus Chili, Szechuanpfeffer, 5- Gewürzmischung, Knoblauch und Ingwer, abgeschmeckt mit Sesamöl und Erdnussbutter, verfeinert mit gerösteten Sojabohnen und Sesam (scharf)	
... beef noodle bowl	16,50 €
Zartes Rindfleisch geschwenkt mit Knoblauch, Ingwer, Cherrytomaten, Pak Choi, Sellerie und Kaiserschoten auf blanchierten Reismudeln in Soja- Vinaigrette	
... bun bota lot	16,90 €
Gegrillte würzige Rindfleischröllchen im Betelblatt, serviert mit Reismudeln, knackigem Salat mit frischen Kräutern und Knoblauch - Chili- Fischsoße	

... RICE CREATIONS ...

... curry bento	12,50 €
Tofuwürfel mit Karotten, Butterkürbis, Kartoffeln, Kichererbsen, Bohnen und Zucchini... in cremiger roter Curry – Kokosmilchsoße	
... four seasons	12,50 €
Tofu und Sojahuhn sautiert mit Knoblauch, Ingwer, Broccoli, Karotten, Champignons, Duftpilz und Lauch	
... vegi spicy wok	12,50 €
Tofu und Sojahuhn sautiert mit Knoblauch, Chili, Zitronengras, grünen Bohnen, Zucchini, Paprika, Peperoni, Sellerie und Lauch	
... monk's bowl	13,90 €
Frisch gebratener Tofu übergossen mit Erdnusscreme, dazu bunter roter Reis, knackiger Salat mit Cherrytomaten, Avocado, raffiniertem Udon-Dressing	
... crispy vegi duck	14,50 €
Knuspriges „Entenbrustfilet“ aus Seitan und Soja in Teigmantel mit Sesam auf Gemüse mit cremiger Curry – Kokosmilch oder Erdnusssoße	
... secret garden	13,90 €
Tofublätter sautiert mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Duftpilz, Kräuterseitlingen, Paprika, Karotten, Lauch und Sellerie	
... buddha's lunch	13,90 €
Gold gebratener Tofu auf saftigem Wokgemüse mit Ingwer, Pak Choi, Chinakohl und Shiitake, übergossen mit pikanter Hot Chili Sauce und Sesam	
... hot basil vegi duck	15,90 €
Auf heißer Platte: „Vegi-Ente“ scharf gebraten mit Knoblauch, Chili, Thai-Basilikum, Spargeln, Kaiserschoten, Karotten, Pilze, gebratene Udonnudeln (scharf)	
... tempura chicken	14,90 €
Marinierte Hühnerbrust in Tempuramantel mit Saisongemüse in cremiger, roter Curry-Kokosmilch	
... spicy chicken	14,50 €
Zartes Hühnerfleisch sautiert mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, grünen Bohnen, Zucchini, Paprika, Peperoni, Sellerie und Lauch	
... golden beef	16,50 €
Gebratenes Rindfleisch mit knackigen Mangostreifen, buntem Paprika, Karotten, Gurke, Sprossen, abgeschmeckt mit Limonade und Chili-Fischsoße, dazu geröstete Erdnüsse	
... angry calamari	16,90 €
Zarter junger Calamari geschwenkt mit Knoblauch, Chili, Sellerie, Kaiserschoten, Pak-Choi, Lauch und Cherry-Tomaten (scharf)	
... spicy basil duck	18,90 €
Auf heißer Pfanne: marinierte Barbarie-Entenbrust in Scheiben sautiert mit Knoblauch, Chili, Spargeln, Kaiserschoten, Baby-mais und Kräuterseitlingen, Erdnüssen und Thai-Basilikum	
... hot king prawn	19,90 €
Auf heißer Pfanne: Riesengarnelen scharf angebraten mit Knoblauch, Gemüsezwiebeln, Champignons, Kräuterseitlingen und Lauch	
... crispy duck	17,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet auf Kürbis, Süßkartoffeln, Karotten, Zucchini und Bohnen... in cremiger, roter Curry-Kokosmilch oder Erdnusssoße	
... shaking beef	20,90 €

| ... BBQ ...

... bbq salmon **18,90 €**
Medium gegrilltes Lachsfilet verfeinert mit Teriyaki-Sauce und Sesam auf saftigem Wokgemüse mit Champignons, Ingwer und Knoblauch, serviert mit Jasminreis

... bbq tuna **18,90 €**
Medium gegrilltes Thunfischfilet verfeinert mit Teriyaki-Sauce und Sesam auf saftigem Wokgemüse mit Champignons, Ingwer und Knoblauch, serviert mit Jasminreis

... bbq - mix **21,90 €**
Gegrillte Riesengarnelen und Hühnerbrust, dazu Wildkräutersalat mit Cherrytomaten und Sesamdressing, serviert mit Süßkartoffel-Pommes oder Reis auf Wunsch

... bbq seafood **24,90 €**
Mariniert gegrillte Riesengarnelen und Calamari, dazu Wildkräutersalat mit Cherrytomaten und Sesamdressing, serviert mit Chili-Dip und Süßkartoffel-Pommes oder Reis auf Wunsch

| DESSERT

... mochi ice **5,50 €**
3 japanische Klebreisbällchen mit Eiscremefüllung verschiedener Geschmacksrichtungen

... aschenputtel VEGETARISCH **5,90 €**
Schoko-Lava-Cake übergossen mit Kokoscreme und Tapioka-Perlen, verfeinert mit Himbeersauce

... mango sticky rice **5,90 €**
Gedämpfter Klebreis und frische Mango in cremiger Kokossoße mit Himbeeren und gerösteten Erdnüssen

| SIDES

Reis / reisenudel **2,50 €**

Udonnudeln **3,00 €**

SÜßKARTOFFEL-POMMES **5,00 €**

Gebratener tofu **5,00 €**

| SAUCE

Curry-kokos / erdnuss **2,50 €**
